



Moscato Passito Redento 2017

Colore giallo oro. Aromi complessi di frutta candita, vaniglia e note speziate. Al palato è dolce, strutturato e con un lungo finale.

Produttore	Azienda Agricola Caudrina
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	12.5000 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Moscato
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317340
Adatto a	Dessert, Formaggi erborinati, Anatra



Vinificazione

Dopo l'appassimento, l'uva viene pressata. Il mosto fermenta a circa 15°C fino a raggiungere un grado alcolico di circa 12°C. Successivamente, il vino viene filtrato e messo in barrique per circa 18 mesi.

Storia

La storia dell'Azienda Agricola Caudrina inizia negli anni '40 a Castiglione Tinella, un comune in provincia di Cuneo tra le Langhe e Asti, terra del moscato. Alla fine degli anni Settanta, l'azienda è riuscita ad aumentare enormemente la qualità dei suoi vini grazie all'aiuto di Romano, figlio del fondatore Redento.

